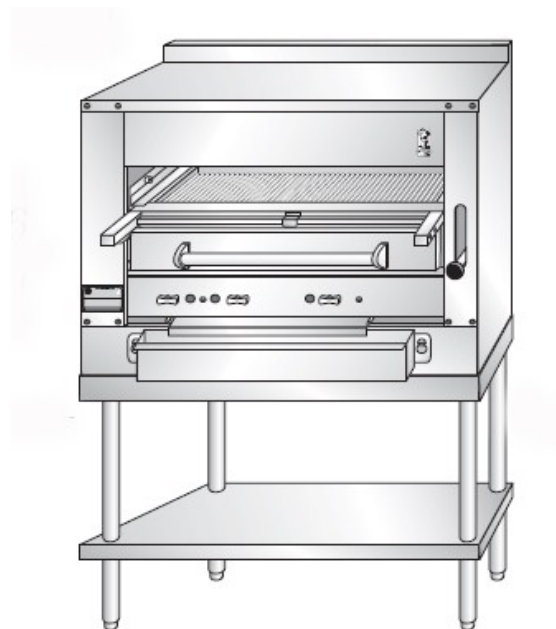


MANUEL DE RÉPARATION ET DE PIÈCES DÉTACHÉES



RÔTISSOIRES À GAZ

36W36	V136W36	C36
43W36	236W36	C45
136W36	243W36	



AVIS

Ce manuel est préparé pour utilisation par un technicien de réparation et ne doit pas être préparé par des personnes qui ne sont pas correctement qualifiées. Ce manuel ne prétend pas couvrir toutes les possibilités. Il faut entièrement lire la procédure de réparation à exécuter pour déterminer si tous les outils, instruments et talents nécessaires sont disponibles pour exécuter la procédure.

IL FAUT GARDER CE MANUEL POUR UTILISATION ULTÉRIEURE.

The MONTAGUE Company

1830 Stearman Ave. • P.O. Box 4954 • Hayward, CA 94540-4954 • Tel: 510/785-8822 • Fax: 510/785-3342

www.montaguecompany.com

P/N 56346-3

IMPORTANT POUR LA SÉCURITÉ

CE MANUEL A ÉTÉ PRÉPARÉ POUR DU PERSONNEL QUALIFIÉ QUI DOIT INSTALLER DE L'ÉQUIPEMENT À GAZ, EXÉCUTER LA MISE EN MARCHÉ ET LES RÉGLAGES INITIAUX SUR PLACE DE L'ÉQUIPEMENT COUVERT PAR CE MANUEL.

Le personnel d'installation qualifié comprend des personnes, une entreprise ou une société qui, en personne ou par l'intermédiaire d'un représentant, entreprennent les activités suivantes et en sont responsables:

A. L'installation ou le remplacement d'une tuyauterie ou d'un raccord de gaz, l'installation, la réparation ou l'entretien de l'équipement qui ont de l'expérience avec un tel travail, sont familières avec toutes les précautions nécessaires et ont satisfait à toutes les exigences des autorités régionales ou locales qui ont juridiction. Référence: National Fuel Gas Code, ANSI Z223.1, section 1.4, révision la plus récente.

B. L'installation des câbles électriques du compteur électrique, du boîtier de commande ou de la prise de courant à l'appareil électrique. Le personnel d'installation qualifié doit avoir de l'expérience avec de tels travaux, être familier avec toutes les précautions nécessaires et avoir satisfait à toutes les exigences des autorités régionales ou locales qui ont juridiction. Référence: National Electric Code, ANSI/NFPA No. 70, révision la plus récente.

LES RÔTISSOIRES DOIVENT ÊTRE INSTALLÉES CONFORMÉMENT AUX CODES LOCAUX OU, EN L'ABSENCE DE CODES LOCAUX, AU NATIONAL FUEL GAS CODE, ANSI Z223.1, RÉVISION LA PLUS RÉCENTE, Y COMPRIS :

La rôtière et son robinet d'arrêt manuel doivent être débranchés du système de tuyaux d'alimentation de gaz pendant les essais sous pression de ce système à une pression supérieure à 3,45 kPa (1/2 psig).

L'appareil doit être isolé du système d'alimentation de gaz en fermant le robinet d'arrêt manuel pendant les essais du système d'alimentation de gaz à une pression égale ou inférieure à 3,45 kPa (1/2 psig).

AFFICHER DANS UN ENDROIT BIEN VISIBLE LES INSTRUCTIONS À SUIVRE EN CAS D'ODEUR DE GAZ. IL EST POSSIBLE D'OBTENIR CES RENSEIGNEMENTS AUPRÈS DU FOURNISSEUR DE GAZ LOCAL.

EN CAS DE PANNE DE COURANT, NE PAS ESSAYER DE FAIRE FONCTIONNER CET APPAREIL. IL FAUT GARDER CES INSTRUCTIONS POUR UTILISATION ULTÉRIEURE.

IMPORTANT:

EN CAS D'ODEUR DE GAZ, FERMER LE ROBINET D'ALIMENTATION PRINCIPAL DE L'APPAREIL ET APPELER LA COMPAGNIE DE GAZ OU LE FOURNISSEUR DE GAZ POUR UNE INTERVENTION.

IMPORTANT POUR LA SÉCURITÉ:

NE PAS RANGER NI UTILISER DE L'ESSENCE OU TOUT AUTRE PRODUIT OU LIQUIDE INFLAMMABLE À PROXIMITÉ DE CET APPAREIL OU DE TOUT AUTRE APPAREIL.

MISE EN GARDE:

UNE MAUVAISE INSTALLATION, RÉGLAGE, MODIFICATION, RÉPARATION OU ENTRETIEN PEUT CAUSER DES DOMMAGES, DES BLESSURES OU LA MORT. IL FAUT LIRE LES INSTRUCTIONS D'INSTALLATION, D'UTILISATION ET DE MAINTENANCE AVANT D'INSTALLER CET ÉQUIPEMENT OU D'Y FAIRE UNE INTERVENTION.

TABLE DES MATIÈRES

PRÉCAUTIONS DE SÉCURITÉ.....	2
INTRODUCTION	4
GÉNÉRALITÉS	4
Modèles	4
Installation	4
Utilisation	4
Nettoyage	4
OUTILS	4
DONNÉES TECHNIQUES.....	5
DÉPOSE ET REMPLACEMENT DES PIÈCES	6
COUVERCLES ET PANNEAUX	6
Couvercle de la buse.....	6
Couvercle du panneau de commande.....	6
DÉFLECTEUR D'ÉGOUTTEMENT	6
PLATEAU D'ÉGOUTTEMENT ET RÉCIPIENT DE GRAISSE HORIZONTAL	7
VEILLEUSE	7
Robinet de réglage	7
Veilleuse et orifice	7
BRÔLEURS PRINCIPAUX	8
Brûleur, orifice et buse	8
Robinet de brûleur	9
POIGNÉE DE MISE EN POSITION DU CHARIOT	10
Boule noire	10
Manchon chromé	10
Tige filetée	10
Crémaillère et tube	10
Ressort de compression	10
Crémaillère avec patte	11
PROCÉDURES DE RÉPARATION ET DE RÉGLAGE	12
PROCÉDURE DE RÉGLAGE DU DÉTENDEUR	12
PROCÉDURE DE RÉGLAGE DE LA VEILLEUSE.....	12
PROCÉDURE DE RÉGLAGE DE LA POIGNÉE DE POSITION DU CHARIOT	13
Réglage de la tension de la poignée	13
PROCÉDURE DE RÉGLAGE DU RESSORT DE TENSION DU CHARIOT	13
TABLEAU DE DÉPANNAGE	14
C36 ET C45 VUE ÉCLATÉE	16
C36 ET C45 LISTE DES PIÈCES.....	17
36W36 et 43W36 VUE ÉCLATÉE	19
36W36 et 43W36 LISTE DES PIÈCES	20
RÉGLEMENTATIONS DE CALIFORNIE	21

INTRODUCTION

GÉNÉRALITÉS

Les rôtissoires à gaz Montague sont fabriquées pour utilisation avec le type de gaz indiqué sur la plaque d'identification (gaz naturel ou propane).

Modèles

Les modèles suivants sont couverts dans ce manuel :

MODÈLE	SE COMPOSE DE
36W36	Rôtissoire à armoire de base, avec four de réchauffage
43W36	Rôtissoire à armoire de base, avec four de réchauffage
136W36	Rôtissoire à armoire de base, avec four de réchauffage
V136W36	Rôtissoire à armoire de base, avec four de réchauffage
236W36	Rôtissoire double
243W36	Rôtissoire double
C36	Rôtissoire seulement
C45	Rôtissoire seulement

Installation

Consulter le manuel d'installation et d'utilisation.

Utilisation

Consulter le manuel d'installation et d'utilisation.

Nettoyage

Consulter le manuel d'installation et d'utilisation.

OUTILS

- Jeu d'outils standard
- Équipement de détection de fuite de gaz
- Manomètre de gaz

DONNÉES TECHNIQUES

MODÈLE	NOMBRE DE BRÛLEURS (rôtissoire seulement)	GAS NATUREL BTU/HR	PROPANE GAZ BTU/HR	TOTAL BTU/HR
36W36	2	42,000 chaque	42,000 chaque	84,000
43W36	3	42,000 chaque	42,000 chaque	126,000
136W36	2	42,000 chaque	42,000 chaque	124,000
V136W36	2	42,000 chaque	42,000 chaque	129,000
236W36	4	42,000 chaque	42,000 chaque	168,000
243W36	6	42,000 chaque	42,000 chaque	252,000
C36	2	42,000 chaque	42,000 chaque	84,000
C45	3	42,000 chaque	42,000 chaque	126,000

Pression de la tubulure

Gaz naturel: 152mm de
colonne d'eau
(6,0 po)

Propane: 152mm de
colonne d'eau
(6,0 po)

Orifices

Fixes pour le type de gaz spécifié

Gaz naturel: n° 33 DMS
Propane: n° 48 DMS

Taille de l'admission de gaz:
3/4 po NPT arrière gauche inférieur
(tous les modèles)

PROCÉDURE DE DÉPOSE ET DE REMPLACEMENT DES PIÈCES

Exécuter la procédure suivante pour déposer et remplacer les pièces. Pour éliminer les erreurs de commandes de pièces, il faut toujours fournir les renseignements suivants :

- Numéro du modèle
- Numéro de série

Ces numéros se trouvent sur la plaque d'identification.

ATTENTION!

Fermer le robinet de gaz de la rôtissoire et laisser refroidir la rôtissoire avant d'enlever un élément quelconque.

COUVERCLES ET PANNEAUX

ATTENTION!

Avant de desserrer les raccords de gaz, fermer le robinet de gaz manuel qui se trouve à proximité de la rôtissoire.

Couvercle de la buse

Enlever le couvercle de la buse pour avoir accès aux réglages du volet d'air et aux orifices des brûleurs.

1. Enlever les deux vis sous le bord avant du couvercle de la buse.
2. Enlever le couvercle de la buse de la rôtissoire.

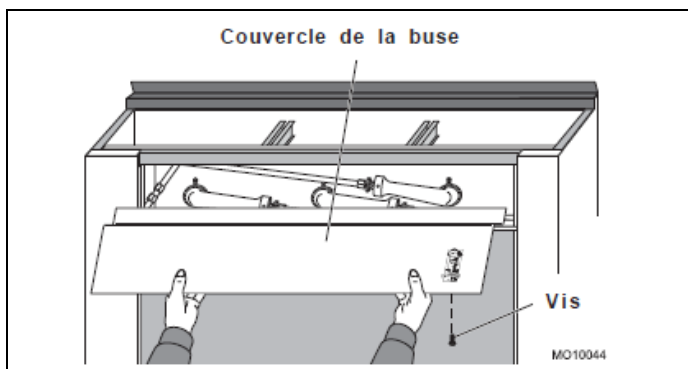


Figure 1—Couvercle de la buse

Couvercle du panneau de commande

Déposer le couvercle du panneau de commande pour avoir accès aux robinets des brûleurs, au réglage de la veilleuse et aux ressorts du chariot.

1. Fermer complètement les robinets et enlever les boutons des robinets de commande.
2. Enlever les deux vis à l'avant du panneau de commande.

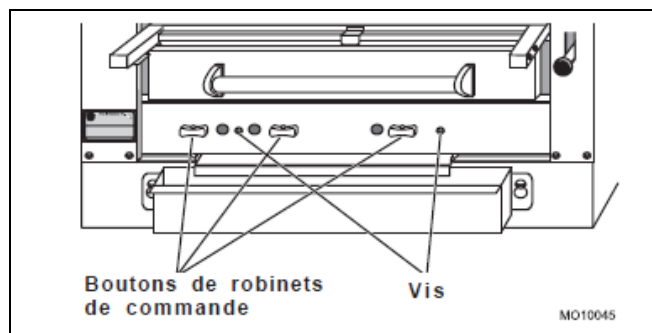


Figure 2 – Couvercle du panneau de commande

DÉFLECTEUR D'ÉGOUTTEMENT

Le déflecteur d'égouttement est situé sous le bâti à grilles et est incliné vers l'arrière de l'égouttoir. La graisse qui s'égoutte sur le déflecteur coule vers le bord arrière de l'égouttoir et coule ensuite vers l'avant, dans le récipient de graisse horizontal.

1. Tirer vers l'avant, jusqu'à la butée, le bâti à grilles.
2. Enlever les grilles du bâti.
3. Lever le bord arrière du déflecteur d'égouttement pour désengager le déflecteur du dispositif de retenue.
4. Sortir le déflecteur d'égouttement en position inclinée.
5. Pour la remise en place du déflecteur d'écoulement, prendre soin d'engager le bord avant sous le dispositif de retenue.

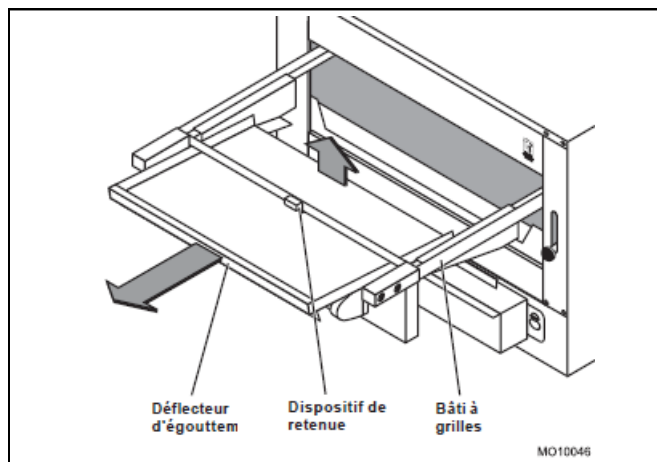


Figure 3— Déflecteur d'égouttement

PLATEAU D'ÉGOUTTEMENT ET RÉCIPIENT DE GRAISSE HORIZONTAL

Le plateau d'égouttement est situé sous le déflecteur d'égouttement. La graisse qui s'égoutte sur le déflecteur coule vers le bord arrière de l'égouttoir et coule ensuite vers l'avant, dans le récipient de graisse horizontal.

1. Sortir tout droit le plateau d'égouttement à l'avant de la rôtissoire.
2. Soulever le récipient de graisse horizontal et le sortir de la rôtissoire.

NOTA – Lors de la vidange du contenu du récipient de graisse horizontal, il faut prendre soin de respecter les réglementations appropriées pour la mise au rebut de la graisse.

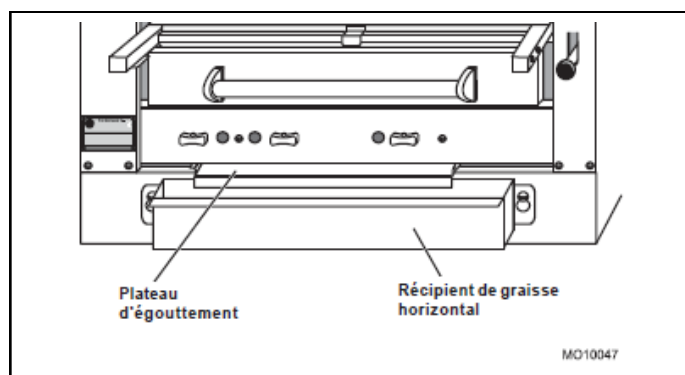


Figure 4 – Plateau d'égouttement et récipient de graisse horizontal

VEILLEUSE Robinet de réglage

Les robinets de réglage de veilleuse sont situés sur la tubulure, derrière le couvercle du panneau de commande.

ATTENTION!

Avant de desserrer les raccords de gaz, fermer le robinet de gaz manuel qui se trouve à proximité de la rôtissoire.

1. Enlever le couvercle du panneau de commande, comme indiqué dans COUVERCLES ET PANNEAUX pour obtenir accès au robinet de veilleuse.
2. Débrancher la conduite de gaz de l'arrière du robinet.
3. Dévisser le robinet de veilleuse de la tubulure.
4. Installer le nouveau robinet de veilleuse, avec la vis de réglage vers l'avant de la rôtissoire.

NOTA – Vérifier que la pâte à joint du tuyau ou le matériau d'étanchéité du filet de tuyau utilisé résiste à l'action corrosive des gaz de pétrole liquéfiés.

5. Brancher la conduite de gaz à l'arrière du robinet.
6. Ouvrir le robinet de gaz principal de la rôtissoire.

MISE EN GARDE!

IL FAUT VÉRIFIER QU'AUCUN JOINT DE GAZ DÉRANGÉ PENDANT LA RÉPARATION NE FUIT. VÉRIFIER AVEC DE L'EAU ET DU SAVON (BULLES). NE PAS UTILISER UNE FLAMME.

7. Allumer la veilleuse et régler le robinet de la veilleuse.
8. Remettre en place le couvercle du panneau de commande et les boutons des robinets de commande.

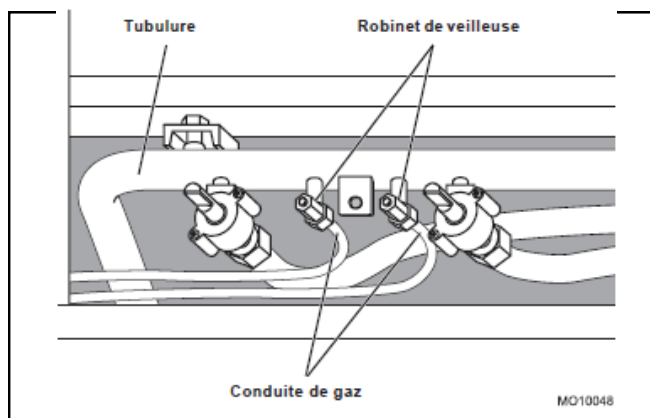


Figure 5 – Robinet de veilleuse

Veilleuse et orifice Il y a une veilleuse à côté de chaque brûleur. Enlever le couvercle de la buse pour avoir accès aux raccords des brûleurs.

ATTENTION

Avant de desserrer les raccords de gaz, fermer le robinet de gaz manuel qui se trouve à proximité de la rôtissoire.

1. Enlever le couvercle de la buse, comme indiqué dans COUVERCLES ET PANNEAUX.
2. Débrancher la conduite de gaz à l'arrière de la veilleuse.
3. Dévisser les deux vis maintenant en place la veilleuse et sa patte.

NOTA – Vérifier l'état de l'orifice de la veilleuse et le remplacer s'il est endommagé.

4. Installer la nouvelle veilleuse, l'orifice et la patte de veilleuse.
5. Brancher la conduite de gaz à l'arrière du robinet.

NOTA – Vérifier que la pâte à joint du tuyau ou le matériau d'étanchéité du filet de tuyau utilisé résiste à l'action corrosive des gaz de pétrole liquéfiés.

6. Ouvrir le robinet de gaz principal de la rôtissoire.

MISE EN GARDE!

IL FAUT VÉRIFIER QU'AUCUN JOINT DE GAZ DÉRANGÉ PENDANT LA RÉPARATION NE FUT. VÉRIFIER AVEC DE L'EAU ET DU SAVON (BULLES). NE PAS UTILISER UNE FLAMME.

7. Allumer la veilleuse et régler le robinet de la veilleuse.

8. Remettre en place le couvercle de la buse, l'écran thermique, l'isolant et le couvercle extérieur.

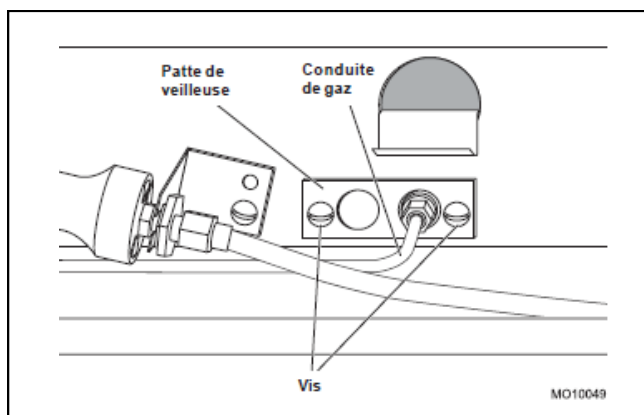


Figure 6 – Raccord de veilleuse

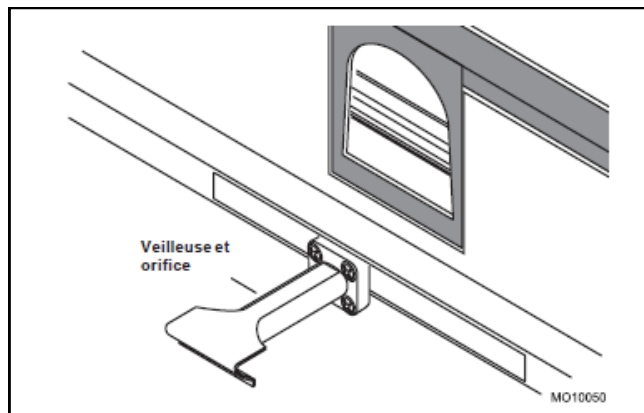


Figure 7 – Veilleuse

BRÛLEURS PRINCIPAUX

Enlever le couvercle de la buse pour avoir accès aux raccords des brûleurs. Enlever les grilles et le chariot pour avoir accès aux brûleurs. Enlever le couvercle du panneau de commande pour avoir accès aux robinets des brûleurs.

ATTENTION!

Avant de desserrer les raccords de gaz, fermer le robinet de gaz principal qui se trouve à proximité de la rôtissoire.

Brûleur, orifice et buse

1. Enlever le couvercle de la buse, comme indiqué dans COUVERCLES ET PANNEAUX.

2. Enlever les éléments radiants en céramique de chaque côté du brûleur principal à remplacer.
3. Desserrer les écrous de blocage qui maintiennent le brûleur principal sur la buse.
4. Sortir le brûleur principal de la rôtissoire.
5. S'il faut remplacer la buse ou l'orifice, débrancher l'alimentation de gaz à la buse. Enlever le joint. Il faut remplacer le joint chaque fois que la buse ou le brûleur est déposé.
6. Desserrer le contre-écrou de manière à pouvoir séparer la buse de la patte.

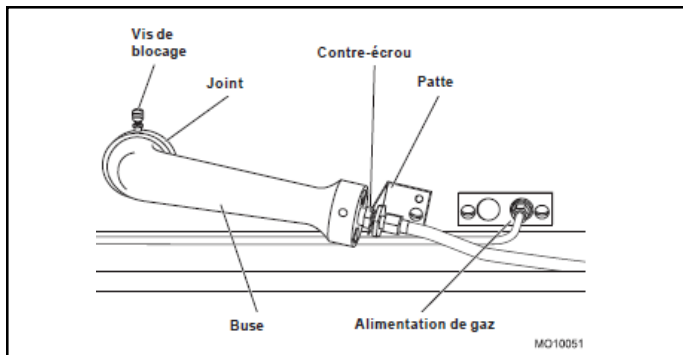


Figure 8 – Veilleuse de brûleur

7. Enlever l'écrou d'orifice de la buse.
8. Enlever l'orifice du raccord.

NOTA – Vérifier que la pâte à joint du tuyau ou le matériau d'étanchéité du filet de tuyau utilisé résiste à l'action corrosive des gaz de pétrole liquéfiés.

9. Remonter dans l'ordre inverse.

MISE EN GARDE!

IL FAUT VÉRIFIER QU'AUCUN JOINT DE GAZ DÉRANGÉ PENDANT LA RÉPARATION NE FUIT. VÉRIFIER AVEC DE L'EAU ET DU SAVON (BULLES). NE PAS UTILISER UNE FLAMME.

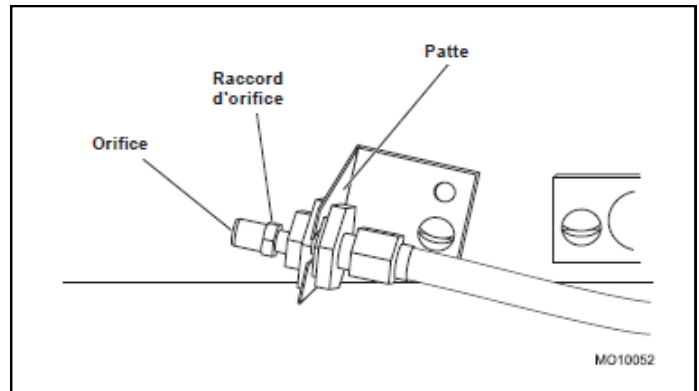


Figure 9—Orifice

Robinet de brûleur

Les robinets de réglage de veilleuse sont situés sur la tubulure, derrière le couvercle du panneau de commande.

ATTENTION

Avant de desserrer les raccords de gaz, fermer le robinet de gaz manuel qui se trouve à proximité de la rôtissoire.

1. Enlever le couvercle du panneau de commande, comme indiqué dans COUVERCLES ET PANNEAUX pour obtenir accès au robinet de veilleuse.
2. Débrancher la conduite de gaz de l'arrière du robinet.
3. Dévisser le robinet de veilleuse de la tubulure.
4. Installer le nouveau robinet de brûleur.

NOTA – Vérifier que la pâte à joint du tuyau ou le matériau d'étanchéité du filet de tuyau utilisé résiste à l'action corrosive des gaz de pétrole liquéfiés.

5. Brancher la conduite de gaz à l'arrière du robinet.
6. Ouvrir le robinet de gaz principal de la rôtissoire.

WARNING

IL FAUT VÉRIFIER QU'AUCUN JOINT DE GAZ DÉRANGÉ PENDANT LA RÉPARATION NE FUIT. VÉRIFIER AVEC DE L'EAU ET DU SAVON (BULLES). NE PAS UTILISER UNE FLAMME.

7. Allumer la veilleuse.
8. Réinstaller le couvercle du panneau de commande et les boutons des robinets de commande.

9. Ouvrir en grand le robinet du brûleur et vérifier que le brûleur s'allume correctement.

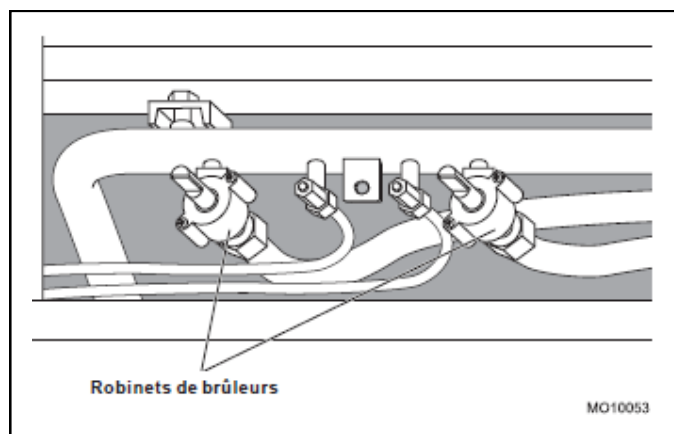


Figure 10 – Robinet de brûleur

POIGNÉE DE MISE EN POSITION DU CHARIOT

La poignée de mise en position du chariot se compose des pièces montrées dans l'illustration suivante et la liste des pièces.

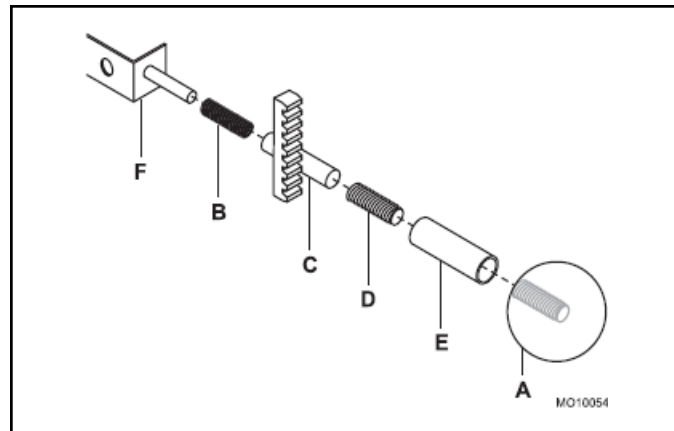


Figure 11 – POIGNÉE DE MISE EN POSITION DU CHARIOT

Ref.	N° de pièce	Description	Quantité
A	02033-8	Boule noire	1
B	32756-5	Ressort de compression	1
C	03503-3	Crémaillère et tube	1
D	03506-8	Tige filetée	1
E	03504-1	Manchon chromé	1
F	14442-8	Patte de poignée	1

Boule noire

1. Dévisser la boule noire de la tige filetée.
2. Revisser la boule noire sur la tige filetée.

Manchon chromé

1. Éteindre les brûleurs.
2. Laisser la rôtière refroidir à température ambiante.
3. Dévisser la boule noire de la tige filetée.
4. Enlever le manchon du tube et de la tige filetée.
5. Remettre le tube chromé en place sur la tige filetée.

Tige filetée

1. Éteindre les brûleurs.
2. Laisser la rôtière refroidir à température ambiante.
3. Dévisser la boule noire de la tige filetée.
4. Enlever le manchon du tube et de la tige filetée.
5. Dévisser la tige filetée du tube.
6. Pour réinstaller la tige filetée, suivre les étapes précédentes dans l'ordre inverse. Visser la tige filetée d'environ 25 mm (1 po) dans l'extrémité filetée du tube.

Crémaillère et tube

1. Éteindre les brûleurs.
2. Laisser la rôtière refroidir à température ambiante.
3. Dévisser la boule noire de la tige filetée.
4. Enlever le manchon chromé.
5. Déposer de l'armoire la crémaillère avec la patte du bâti.
6. Sortir la crémaillère et le tube du levier de position du chariot.
7. Remettre la crémaillère et le tube en place en suivant la procédure dans l'ordre inverse.

Ressort de compression

1. Éteindre les brûleurs.
2. Laisser la rôtissoire refroidir à température ambiante.
3. Dévisser la boule noire de la tige filetée.
4. Enlever le manchon chromé.
5. Enlever la tige filetée.
6. Avec une pince à becs fins, enlever le ressort du tube et de la crémaillère.
7. Pour réinstaller la tige filetée, suivre les étapes précédentes dans l'ordre inverse.

Crémaillère avec patte

1. Éteindre les brûleurs.
2. Laisser la rôtissoire refroidir à température ambiante.
3. Lever la grille à la position supérieure.
4. Enlever tous les éléments de la poignée de position du chariot.
5. Enlever les deux vis et écrous qui maintiennent la crémaillère avec la patte sur le rail vertical du bâti.
6. Remettre la crémaillère et le tube en place en suivant la procédure dans l'ordre inverse.

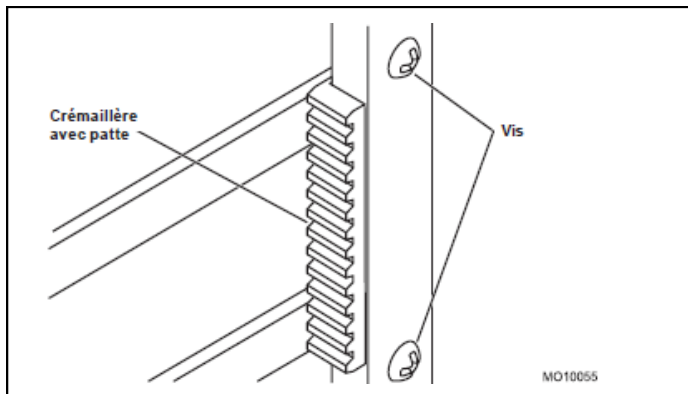


Figure 12 – Crémaillère avec patte

PROCÉDURES DE RÉPARATION ET DE RÉGLAGE

Quand une intervention est nécessaire, contacter l'entreprise locale, le distributeur ou l'usine pour exécuter les opérations de maintenance et de réparation mécaniques. Ces instructions doivent être utilisées par du personnel de réparation compétent.

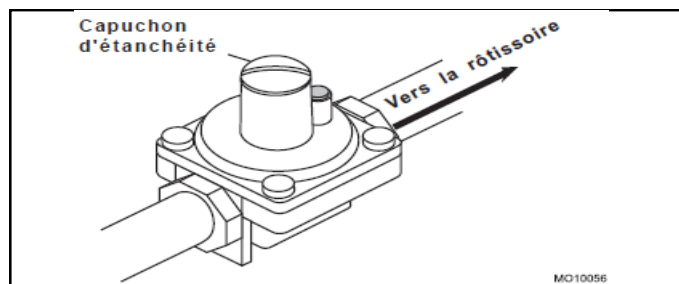
ATTENTION!

Avant de desserrer les raccords de gaz, fermer le robinet de gaz manuel qui se trouve à proximité de la rôtière.

PROCÉDURE DE RÉGLAGE DU DÉTENDEUR

MISE EN GARDE!

IL NE FAUT PAS PERMETTRE À DES PERSONNES SANS FORMATION DE FAIRE DE LA MAINTENANCE OU DES RÉPARATIONS SUR LE DÉ-



TENDEUR.

Figure 13 – Détendeur

1. Avant de régler le détendeur, vérifier la pression de la conduite d'alimentation de gaz. En amont du détendeur, la pression d'alimentation doit être de 203 mm (8,0 po) de colonne d'eau pour le gaz naturel et de 355 mm (14,0 po) de colonne d'eau pour le propane.

2. Si la pression de gaz n'est pas correcte, faire vérifier et régler la source de gaz selon le besoin.

3. Vérifier que le détendeur est monté en position horizontale, la flèche pointant dans la direction de débit du gaz.

4. Brancher un manomètre sur le raccord de prise de pression, sur la tubulure, entre le détendeur et les robinets des brûleurs.

5. Lire la valeur sur le manomètre. Une valeur de 152 mm (6,0 po) de colonne d'eau pour le gaz

naturel et de 254 mm (10,0 po) de colonne d'eau pour le propane doit être affichée.

6. Si la pression d'alimentation n'est pas correcte, régler le détendeur. Remettre le capuchon d'étanchéité sur le haut du détendeur.

7. Insérer un tournevis à lame dans le trou supérieur du détendeur.

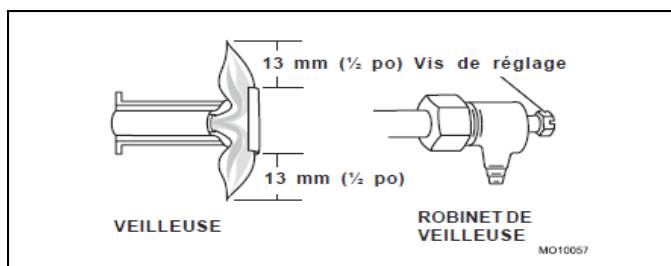
8. Tourner la vis de réglage dans le sens des aiguilles d'une montre pour augmenter la pression et dans le sens inverse pour la réduire.

9. Tout en observant le manomètre, tourner la vis de réglage pour obtenir la pression de sortie correcte.

PROCÉDURE DE RÉGLAGE DE LA VEILLEUSE

1. Allumer la veilleuse comme indiqué dans le Manuel d'installation et d'utilisation.

Figure 14 – Pilot Burner and Adjustment Valve



2. Si la flamme de la veilleuse est jaune, nettoyer l'orifice de la veilleuse et le brûleur de la veilleuse pour avoir une flamme bleue stable. Pour nettoyer l'orifice, le laver avec du solvant, tel que du trichloréthylène et souffler avec de l'air.

3. Si la flamme de la veilleuse est toujours jaune, remplacer l'orifice du brûleur de la veilleuse.

4. Si la flamme de la veilleuse ne s'étend pas de 13 mm (1/2 po) au-delà des bords externes de l'écran de la veilleuse ou, si elle s'étend de plus de 13 mm (1/2 po), un réglage est nécessaire.

5. Enlever le couvercle du panneau de commande, comme indiqué dans COUVERCLES ET PANNEAUX.

6. Tourner la vis du robinet de réglage de la veilleuse jusqu'à ce que la flamme mesure 13 mm (1/2 po).

PROCÉDURE DE RÉGLAGE DE LA POIGNÉE DE POSITION DU CHARIOT

Il est possible de placer la poignée de position du chariot à différentes hauteurs.

1. Prendre fermement la boule noire et l'enfoncer vers le panneau de commande avant.
2. Lever ou abaisser le chariot à la hauteur désirée.
3. Relâcher la boule noire pour verrouiller le chariot à la hauteur désirée.

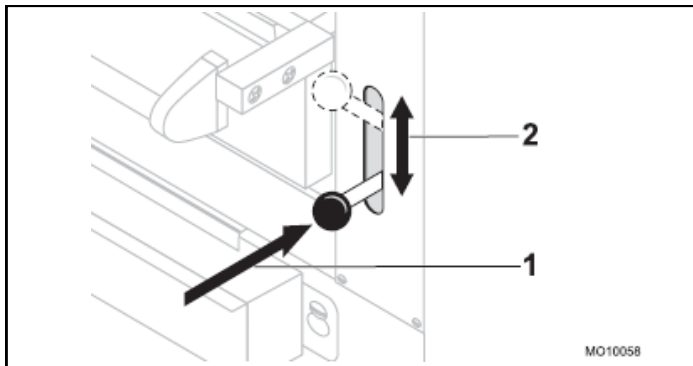


Figure 15 – Poignée de mise en position du chariot

Réglage de la tension de la poignée

S'il est difficile à déplacer le chariot ou s'il ne reste pas en place, il faut régler la tension de la poignée.

1. Enlever la boule noire et le manchon chromé.
2. Dévisser la tige filetée pour augmenter la tension et la visser pour diminuer la tension.

PROCÉDURE DE RÉGLAGE DU RESSORT DE TENSION DU CHARIOT

Les réglages du chariot doivent être faits avec les grilles en place et en tenant compte du poids du produit.

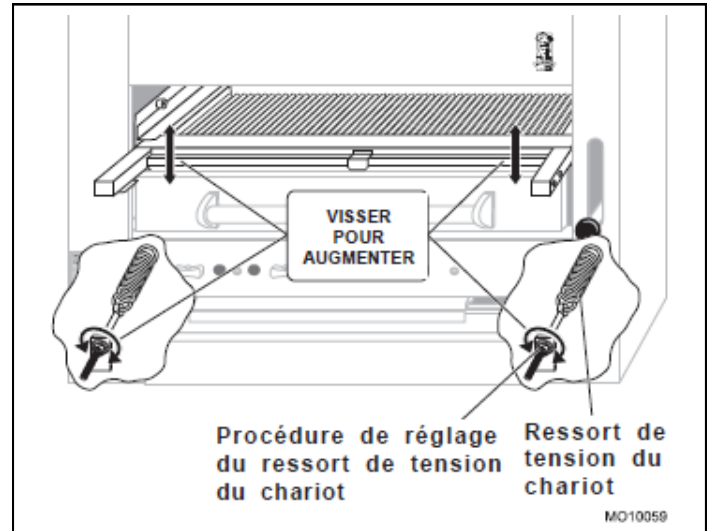


Figure 16 – Ressort de tension du chariot

1. Identifier l'écrou de réglage du ressort de tension du chariot. Procéder comme suit, de l'avant, pour obtenir accès à l'écrou de réglage :

Numéros de modèles 36W36 et 43W36:

À travers le compartiment inférieur.

Numéros de modèles 136W36 et V136W36:

Derrière le panneau des robinets.

Numéros de modèles C36, C45, 236W36 et 243W36:

Derrière les panneaux avant gauche et droit.

2. Visser l'écrou pour augmenter la tension et le dévisser pour la diminuer.
3. Si un côté de la grille est plus bas que l'autre, visser l'écrou du côté bas pour mettre la grille de niveau.

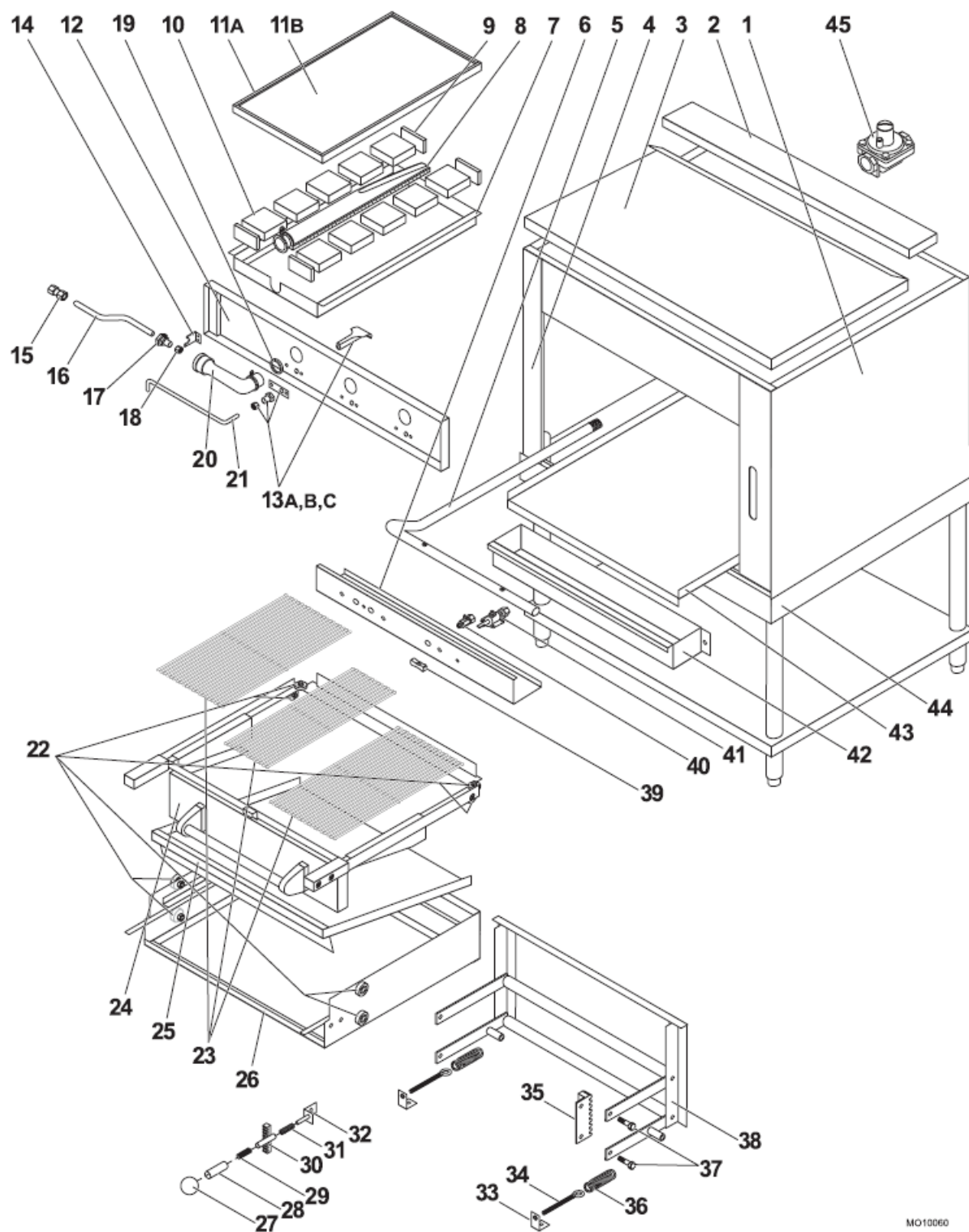
TABLEAU DE DÉPANNAGE

SYMPTÔME	CAUSE	REMÈDE
Flamme de veilleuse jaune	Mélange de gaz trop riche	Exécuter la <i>Procédure de réglage du brûleur de veilleuse</i> .
	Passages d'air de veilleuse bouchés	Exécuter la <i>Procédure de dépose et de remplacement de l'orifice du brûleur de veilleuse</i> .
	Mauvais réglage de veilleuse	Exécuter la <i>Procédure de réglage du robinet de veilleuse</i> .
Flamme de veilleuse inférieure ou supérieure à 13 mm (1/2 po)	Mauvais réglage de veilleuse	Exécuter la <i>Procédure de réglage du brûleur de veilleuse</i> .
	Brûleur de veilleuses colmaté	Remplacer le brûleur de veilleuse.
Impossible de régler une ou plusieurs flammes de veilleuse	Brûleur de veilleuse ou orifice défectueux	Exécuter la <i>Procédure de dépose et de remplacement de brûleur de veilleuse ou la Procédure de dépose et de remplacement d'orifice</i> , selon le besoin.
	Robinet de veilleuse défectueux	Exécuter la <i>Procédure de dépose et de remplacement du robinet du brûleur de veilleuse</i> .
Flamme de brûleur jaune	Mauvaise pression d'air ou d'air secondaire	Vérifier la pression de gaz. Régler ou nettoyer la chambre de mélange d'air.
Impossible de régler une ou plusieurs flammes de brûleur	Passage de buse sale	Exécuter la <i>Procédure de dépose et de remplacement de l'orifice du brûleur principal</i> .
	Mauvaise pression de gaz	Vérifier et régler la pression de gaz.
	Tuile céramique fissurée, cassée ou absente	Remplacer les tuiles céramiques endommagées ou absentes. Consulter <i>Manuel d'installation et d'utilisation</i> .
	Robinet de brûleur défectueux	Exécuter la <i>Procédure de dépose et de remplacement du brûleur principal</i> .

TABLEAU DE DÉPANNAGE

SYMPTÔME	CAUSE	REMÈDE
La chaleur d'un ou de plusieurs brûleurs n'est pas uniforme sur les tuiles de céramique	Orifices de brûleurs colmatés Tuiles céramiques cassées ou absentes Passage de buse sale Mauvaise pression de gaz	Nettoyer les orifices du brûleur ou exécuter la <i>Procédure de dépose et de remplacement d'un brûleur</i> . Remplacer les tuiles céramiques cassées ou absentes. Nettoyer la chambre de mélange d'air et la buse. Vérifier et régler la pression de gaz.
Le chariot ne tient pas à la hauteur réglée	Mauvais réglage de veilleuse Brûleur de veilleuses colmaté	Exécuter la Procédure de réglage de la tension de la poignée. Exécuter la Procédure de dépose et de remplacement de la crémaillère avec patte.
Le chariot monte et descend trop facilement ou trop difficilement	Mauvais réglage de la tension du ressort du chariot	Exécuter la <i>Procédure de réglage du ressort de tension du chariot</i> .

C36, C45, EXPLOSÉE et VIEW :

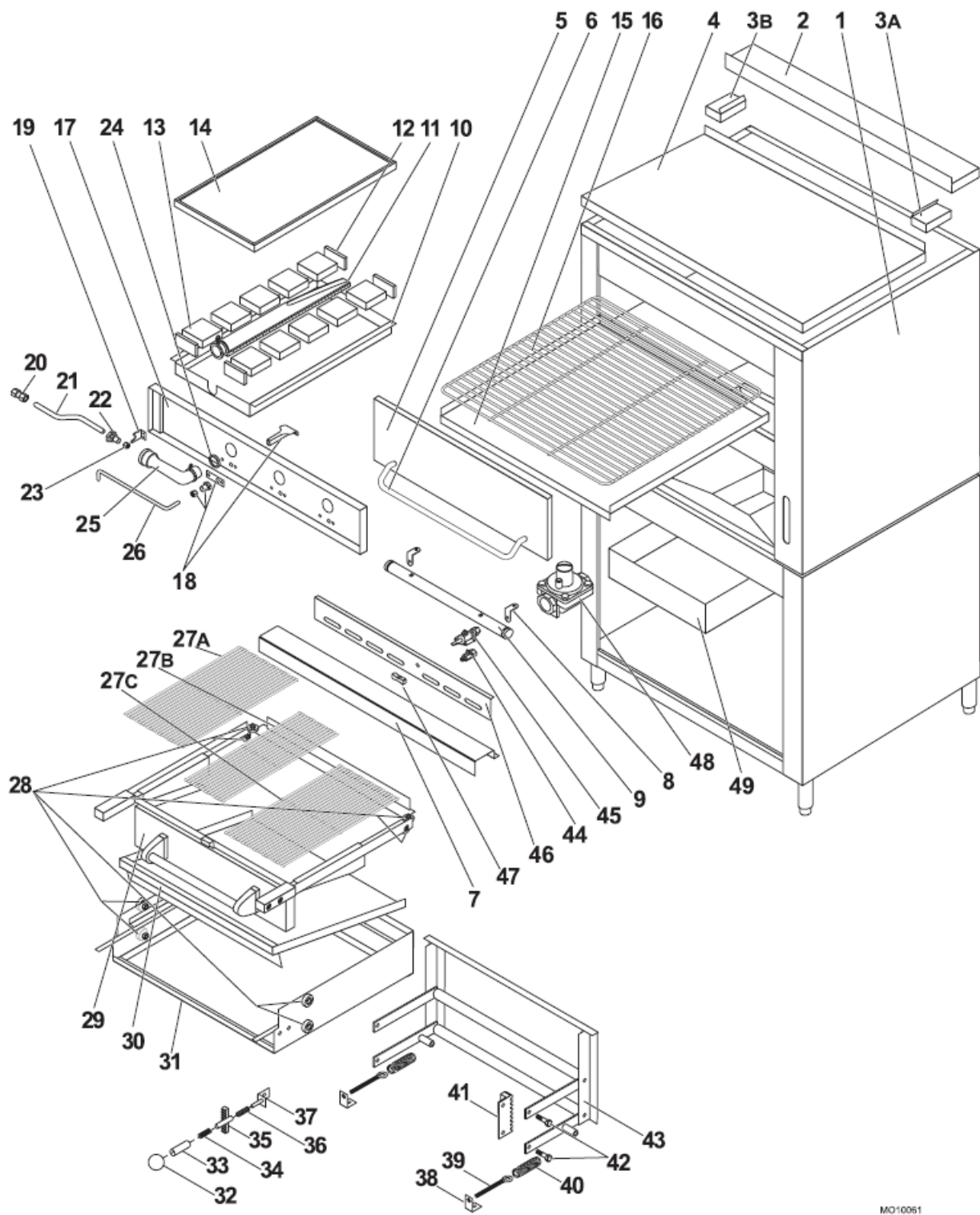


MO10060

RÉFÉRENCE	NUMÉRO DE PIÈCE		DESCRIPTION
	C36 236W36	C45 243W36	
1	12925-9	12925-9	PANNEAU, CÔTÉ DROIT
2A	25442-8	25442-8	CHEMINÉE, CÔTÉ DROIT
2B	25440-1	25440-1	CHEMINÉE, CÔTÉ GAUCHE
2C	12610-1	15391-5	DÉFLECTEUR DE CHEMINÉE
3	15355-9	15385-0	DESSUS EXTÉRIEUR
4	12923-2	12923-2	PANNEAU, CÔTÉ GAUCHE
5	1100-2	1100-2	TUBULURE
6	15367-2	15392-3	PANNEAU DE ROBINETS DE COMMANDE
7	15211-0	15211-0	BÂTI DE BRÛLEURS
8	3511-4	3511-4	BRÛLEUR AVEC VIS DE RÉGLAGE
9	11614-9	11614-9	ISOLANT EN CÉRAMIQUE
10	11611-4	11611-4	GRANDE TUILE CÉRAMIQUE
10A	28387-8	28387-8	NÉCESSAIRE DE CÉRAMIQUE 10 grandes tuiles céramiques 11611-4 ; 4 isolants en céramique 11614-9)
11A	15352-4	15383-4	ÉCRAN THERMIQUE
11B	1430-3	1430-3	ISOLATION
12	15182-3	15295-1	AVANT DU FOYER
13A	11769-2	11769-2	RACCORD À COMPRESSION DE BRÛLEUR DE VEILLEUSE
13B	2193-8	2193-8	ORIFICE DE BRÛLEUR DE VEILLEUSE – GAZ NATUREL
13C	2194-6	2194-6	ORIFICE DE BRÛLEUR DE VEILLEUSE – PROPANE
14	3397-9	3397-9	PATTE D'ORIFICE
15	1280-7	1280-7	RACCORD DE TUBE
16	1252-1	1252-1	TUBE EN ACIER
17	6378-9	6378-9	RACCORD À COMPRESSION D'ORIFICE DE BRÛLEUR
18A	4342-0	4342-0	ORIFICE DE BRÛLEUR – PROPANE N° 49
18B	17130-1	17130-1	ORIFICE DE BRÛLEUR – GAZ NATUREL N° 32
19	20923-6	20923-6	JOINT DE BUSE
20	15216-1	15216-1	BUSE DE MÉLANGEUR D'AIR
21	1224-6	1224-6	TUBE EN ALUMINIUM

RÉFÉRENCE	NUMÉRO DE PIÈCE		DESCRIPTION
	C36 236W36	C45 243W36	
22	3396-0	3396-0	SUPPORT AVEC ENSEMBLE
23A	1601-2	1601-2	GRILLE GAUCHE
23B	N/A	1602-0	GRILLE CENTRALE
23C	1600-4	1600-4	GRILLE DROITE
24	38331-7	38040-7	BÂTI DE GRILLES
25	2549-1	3548-3	DÉFLECTEUR D'ÉGOUTTEMENT
26	4655-8	4657-4	CHARIOT
27	2033-8	2033-8	BOULE NOIRE
28	3504-1	3504-1	MANCHON DE POIGNÉE
29	3506-8	3506-8	TIGE FILETÉE
30	3503-3	3503-3	TUBE ET CRÉMAILLÈRE
31	32756-5	32756-5	RESSORT DE POIGNÉE
32	14442-8	14442-8	PATTE DE POIGNÉE
33	15244-7	15244-7	RESSORT DE MONTAGE DE CHARIOT PATTE
34	1938-0	1938-0	BOULON À OEIL
35	3507-6	3507-6	CRÉMAILLÈRE AVEC PATTE CORNIÈRE
36	34258-0	2034-6	RESSORT DE CHARIOT
37	28365-7	28365-7	BOULON
38	13096-6	13101-6	STABILISATEUR
39	2002-8	2002-8	BOUTON DE ROBINET AVEC VIS DE BLOCAGE
40	1000-6	1000-6	ROBINET DE VEILLEUSE
41	1007-3	1007-3	ROBINET DE BRÛLEUR
42A	6604-4	6604-4	RÉCIPIENT DE GRAISSE HORIZONTAL – PTD
42B	6603-6	6603-6	RÉCIPIENT DE GRAISSE HORIZONTAL – INOX
43	15246-3	15366-4	PLATEAU D'ÉGOUTTEMENT
44	13064-8	13065-6	SUPPORT MODULAIRE – PTD
45A	14605-6	14605-6	DÉTENDEUR – GAZ NATUREL
45B	1040-5	1040-5	DÉTENDEUR – PROPANE

36W36, 43W36, VUE EXPLOSÉE



MO10061

RÉFÉRENCE	NUMÉRO DE PIÈCE		DESCRIPTION
	36W36	43W36	
1	15168-8	15287-0	PANNEAU, ARRIÈRE ET LATÉRAL
2	15233-1	32069-2	FAUX COUVERCLE ARRIÈRE
3A	15238-2	32075-7	CHEMINÉE, CÔTÉ GAUCHE
3B	15239-0	32076-5	CHEMINÉE, CÔTÉ DROIT
4	15232-3	15232-3	FAUX COUVERCLE AVANT
5	15609-4	31642-3	PORTE
6	3173-9	3173-9	POIGNÉE
7	15187-4	15305-2	CORNIÈRE
8	6137-9	6137-9	PATTE DE ROBINET
9	1073-1	15303-6	TUBULURE
10	3544-0	3544-0	BÂTI DE BRÛLEURS
11	3511-4	3511-4	BRÛLEUR AVEC HDW
12	11614-9	11614-9	ISOLANT EN CÉRAMIQUE
13	11611-4	11611-4	GRANDE TUILE CÉRAMIQUE
13A	28387-8	28387-8	NÉCESSAIRE DE CÉRAMIQUE (10 grandes tuiles céramiques 11611-4 ; 4 isolants céramiques 11614-9)
14	15359-1	15359-1	ÉCRAN THERMIQUE
15	15223-4	31645-8	PAROI DE FOUR INFÉRIEURE
16	1604-7	1579-2	GRILLE
17	15182-3	15295-1	AVANT DU FOYER
18A	11769-2	11769-2	BRÛLEUR DE VEILLEUSE – GAZ NATUREL
18B	15432-6	15432-6	BRÛLEUR DE VEILLEUSE – PROPANE
18C	2193-8	2193-8	ORIFICE – GAZ NATUREL
18D	2194-6	2194-6	ORIFICE – PROPANE
19	3397-9	3397-9	PATTE D'ORIFICE
20	1280-7	1280-7	RACCORD DE TUBE
21	1252-1	1252-1	TUBE EN ACIER
22	6378-9	6378-9	RACCORD DE COMPRESSION
23A	6377-0	6377-0	ORIFICE – GAZ NATUREL
23B	2278-0	2278-0	ORIFICE – PROPANE

RÉFÉRENCE	NUMÉRO DE PIÈCE		DESCRIPTION
	C36 236W36	C45 243W36	
22	3396-0	3396-0	SUPPORT AVEC ENSEMBLE
23A	1601-2	1601-2	GRILLE GAUCHE
23B	N/A	1602-0	GRILLE CENTRALE
23C	1600-4	1600-4	GRILLE DROITE
24	38331-7	38040-7	BÂTI DE GRILLES
25	2549-1	3548-3	DÉFLECTEUR D'ÉGOUTTEMENT
26	4655-8	4657-4	CHARIOT
27	2033-8	2033-8	BOULE NOIRE
28	3504-1	3504-1	MANCHON DE POIGNÉE
29	3506-8	3506-8	TIGE FILETÉE
30	3503-3	3503-3	TUBE ET CRÉMAILLÈRE
31	32756-5	32756-5	RESSORT DE POIGNÉE
32	14442-8	14442-8	PATTE DE POIGNÉE
33	15244-7	15244-7	RESSORT DE MONTAGE DE CHARIOT PATTE
34	1938-0	1938-0	BOULON À OEIL
35	3507-6	3507-6	CRÉMAILLÈRE AVEC PATTE CORNIÈRE
36	34258-0	2034-6	RESSORT DE CHARIOT
37	28365-7	28365-7	BOULON
38	13096-6	13101-6	STABILISATEUR
39	2002-8	2002-8	BOUTON DE ROBINET AVEC VIS DE BLOCAGE
40	1000-6	1000-6	ROBINET DE VEILLEUSE
41	1007-3	1007-3	ROBINET DE BRÛLEUR
42A	6604-4	6604-4	RÉCIPIENT DE GRAISSE HORIZONTAL – PTD
42B	6603-6	6603-6	RÉCIPIENT DE GRAISSE HORIZONTAL – INOX
43	15246-3	15366-4	PLATEAU D'ÉGOUTTEMENT
44	13064-8	13065-6	SUPPORT MODULAIRE – PTD
45A	14605-6	14605-6	DÉTENDEUR – GAZ NATUREL
45B	1040-5	1040-5	DÉTENDEUR – PROPANE

MISE EN GARDE

S'il n'est pas installé, utilisé et maintenu conformément aux instructions du fabricant, ce produit peut exposer l'utilisateur à des substances dans le carburant qui peuvent causer la mort ou des blessures graves et qui sont reconnues par l'État de Californie comme causant le cancer, des anomalies congénitales ou d'autres problèmes du système de reproduction.

L'État de Californie a proclamé le California Safe Drinking Water and Toxic Enforcement Act of 1986, (Prop. 65), qui « interdit à toute personne, dans le cadre des affaires, d'exposer intentionnellement des personnes à des produits chimiques reconnus par l'État de Californie comme causant du cancer ou des toxicités du système de reproduction sans avoir d'abord averti clairement et raisonnablement de telles personnes ». Le Advisory Panel du Gouverneur a ajouté le monoxyde de carbone à la liste des produits dangereux connus comme causant des problèmes du système de reproduction.

Pour établir la conformité totale à la Proposition 65, nous avons joint une étiquette d'avertissement jaune à chaque appareil à gaz fabriqué par la Montague Company.

Le monoxyde de carbone n'est pas à une concentration qui peut causer un « risque important » au consommateur quand l'équipement est installé, utilisé et maintenu comme suit:

1. Installé conformément aux codes locaux ou, en l'absence de codes locaux, le code national du gaz, ANSI Z223.1, addition la plus récente.
2. Installé sous une hotte d'évacuation conçue et fonctionnant correctement.
3. Branché au type de gaz pour lequel l'appareil est équipé.
4. Un détendeur approprié est installé sur la conduite d'alimentation de gaz et réglé à la pression de tubulure marquée sur la plaque d'identification.
5. Alimentation d'air adéquate de l'appareil.
6. L'équipement est utilisé de la manière prévue, en utilisant l'ustensile approprié pour le type d'appareil.
7. Il faut maintenir l'équipement propre et le faire inspecter périodiquement.
8. Les réglages de brûleurs, la maintenance mécanique et les réparations doivent être faits par du personnel de réparation qualifié.

Si l'équipement n'est pas installé, utilisé ni maintenu conformément aux directives ci-dessus, la concentration de monoxyde de carbone en excès des limites établies peut être présente dans l'environnement de la cuisine.

TOUT LE PERSONNEL DU LIEU DE TRAVAIL QUI PEUT ÊTRE EXPOSÉ À DU MONOXYDE DE CARBONE DOIT ÊTRE AVERTI D'UNE TELLE EXPOSITION POSSIBLE. CET AVERTISSEMENT DOIT ÊTRE DÉLIVRÉ D'UNE MANIÈRE QUI EST CLAIEMENT COMPRISE PAR L'EMPLOYÉ ET IL FAUT DEMANDER À L'EMPLOYÉ S'IL COMPREND LA MÉTHODE D'UTILISATION DE L'ÉQUIPEMENT ET QU'IL EXISTE UN RISQUE D'EXPOSITION SI L'ÉQUIPEMENT EST UTILISÉ D'UNE MANIÈRE INAPPROPRIÉE.